

# Seminarium

## „Promocja przedsiębiorczości z uwzględnieniem doświadczeń szwedzkich w rozwoju turystyki wiejskiej”.

### Projekt „Polsko-szwedzkie kulinarne wędrówki”

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”

Projekt opracowany przez Lokalną Grupę Działania Centrum Inicjatyw Wiejskich

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 -  
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi



# Geneza projektu

- Wizyta i konferencja 15 grup LGD z woj. zachodniopomorskiego w Olofström w Szwecji 18.10.2011, partner: Leader Blekinge.  
Wśród uczestników ze Szwecji: Rigmor Sylvén, Leader Söderslätt.  
Początek kontaktów polsko-szwedzkich.
- Luty 2012 – wizyta stron szwedzkiej w Dworku Tradycja i na terenie Leadera Waleckiego, Iwona Slojka (Cross Baltica) i Rigmor Sylvén (Leader Söderslätt)
- Czerwiec 2012: warsztaty kulinarne dla grupy młodzieży ze Söderslätt (Trelleborg) w Dworku Tradycja
- Wniosek LGD CIW do FAPA o realizację projektu „Polsko-szwedzkie kulinarne wędrówki”. Pomysł zrodził się w trakcie spotkania w Dworku Tradycja, styczeń’14
- Marzec 2014: warsztaty kulinarne dla grupy projektowej z Leader Småland Sydost/ Leader Blekinge, Dworek Tradycja.
- Maj 2015: wizyta LGD CIW w Szwecji: region Söderslätt i Zielona Skania



# Założenia projektu

**Cel ogólny projektu:** identyfikacja i analiza możliwych do przeniesienia dobrych praktyk mieszkańców Szwecji w zakresie wykorzystania dziedzictwa kulinarnego dla utworzenia innowacyjnego wiejskiego produktu turystycznego.

Cele szczegółowe projektu:

1. Wzrost zainteresowania przedsiębiorczością wiejską mieszkańców zachodniopomorskiej wsi
2. Identyfikacja nowych produktów turystyki wiejskiej jako inspiracji do podejmowania działalności gospodarczej w oparciu o dziedzictwo kulinarne
3. Analiza możliwych do przeniesienia dobrych praktyk kulinarnej turystyki wiejskiej oraz przekazanie informacji na ich temat mieszkańcom powiatu łobeskiego
4. Promocja dziedzictwa kulinarnego Pomorza Zachodniego



# Dobre praktyki w Szwecji

- LEADER SÖDERSLÄTT Umacnianie regionalnego dziedzictwa kulinarnego
- Tworzenie nowych miejsc pracy i ich utrzymanie
- Wielonarodowość i integracja
- Lokalne uprawy i przetwórstwo żywności
- Projekty międzynarodowe (Gourmet Route)- określanie własnej tożsamości poprzez porównanie z innymi kulturami

## BLISKO NATURY

- Outdoor cooking – wspólne przygotowywanie posiłku na wolnym ogniu
- Naturhotell prostota i powrót do korzeni
- Matvandring – wędrówki kulinarne: tematyczny szlak pieszy z przystankami w celu degustacji lokalnych produktów przygotowywanie posiłków na świeżym powietrzu



# Dobre praktyki w Szwecji c.d.

ZIELONA SKANIA [www.zielonaskania.pl](http://www.zielonaskania.pl)

- Kulinaria i dziedzictwo kulinarne jako marka  
Koncepcja Humleslingan – Pętla Chmielna: klaster przedsiębiorców związanych z turystyką i produkcją lokalnej żywności: wspólna promocja i tworzenie silnej lokalnej marki
- tworzenie szlaków turystycznych we współpracy lokalnej: gmina, właściciele ziemscy i lokalni przedsiębiorcy (projekt "Vägledning ut i naturen")
- Matvandring – wędrówki kulinarne: tematyczny szlak pieszy z przystankami w celu degustacji lokalnych produktów i przygotowanie posiłków na powietrzu



# Relacja z wyjazdu

Dzień 1 , 19 maja



Europejski Fundusz Rolny na rzecz  
Rozwoju Obszarów Wiejskich



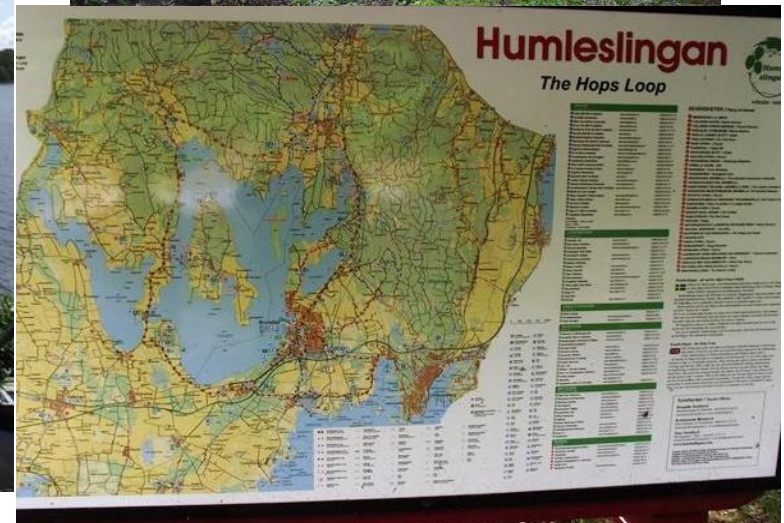
# Relacja z wyjazdu

Dzień 2 , 20 maja



# Relacja z wyjazdu

Dzień 3 , 21 maja





# Företagare inspireras av lokal turism

- 20 landsbygdsutvecklare från Polen har varit på studiebesök och inspireras av Humleslingan.



AA Öka textstorleken

BROMÖLLA/NÄSUM 7 timmar sedan



Håkan Lorentzson och Tomasz Oczkowski berättar om Humleslingan för företagare från Lobeż i Polen. Besöket arrangerades av Iwona Słojka på Cross Baltica, Tomasz Oczkowski, Humleslingan och Bromöllas turistbyrå. **Foto: Anna Snellman**

Det är småföretagare från Västpommern som driver bland annat pensionat, kanotuthyrning och tillagar regional mat som upptäcker Humleslingan.

På fredagens besök på Wetlandi träffar de Håkan Lorentzson som

**TAGGAR:**  
Cross Baltica,  
Humleslingan, Håkan Lorentzson, Ivösjön, Iwona Słojka, Polen, Wetlandi, Bromöllanasum, Bromölla

# Ankieta ewaluacyjna

Wyjazd oceniony pozytywnie, dziękujemy!

Najważniejsze postulaty i potrzeby:

1. Tworzenie szlaku kulinarnego i wędrowek kulinarnych
2. Utworzenie miejsca spotkań (jak Suszarnia Chmielu, pub w Edenryd)
  - inicjatywa własna czy instytucji?
3. Praca nad lokalną marką i hasłem, co pomoże we wspólnej sprzedaży i promocji
  - Inicjatywa własna czy instytucji?
4. Zacieśnienie i umacnianie współpracy między przedsiębiorcami, wspólna promocja, tworzenie sieci i forum kontaktów
5. Uproszczenie kontaktów między przedsiębiorcami a instytucjami i nadzorem (Sanepid, urzędy kontroli sanitarnej).
6. Stworzenie szlaku kulinarnego
7. Tworzenie i promocja sklepików przydomowych/ gospodarczych



# Ankieta ewaluacyjna

Pytania do dyskusji:

- Grupa docelowa ew. szlaków tematycznych/ wędrówek kulinarnych na Pomorzu?
- Czy Skandynawowie są taką grupą docelową?
- Czy warto zainwestować w promocję na rynku skandynawskim?
- Czy po wyjeździe studyjnym problematyka różnic kulturowych/ promocji na innym rynku stała się bliższa?

Postulaty i propozycje na przyszłość – praca w grupach.



# Kontakt

- Wykonawca projektu: Tomasz Oczkowski,

Tel. 796 096 431

[bychowo@gmail.com](mailto:bychowo@gmail.com)

- LGD CIW, Bożena Zarecka, 605 270 538

[ciw-lobez@wp.pl](mailto:ciw-lobez@wp.pl)



# Podkład i materiały dodatkowe

- <https://www.youtube.com/watch?v=9N4ICAkmveM>
- <http://www.piotrexphotography.com/archiwa/gallery/sweden>

